

CHOCHETEN

Chocheten vom Dienstag 14. Februar 2012
Gruppe B

Grosmutter's Wintermenü

Apéro: Kräckers mit Lauchstreifen und Tomatenwürfel

Ingwer-Karotten-Süppchen

Bunter Wintersalat mit gerösteten Nüssen
an Avocado – Sauce

Dörrfrucht-Hackbraten an Portweinsauce
Kartoffelstock, Rüepli und Broccoli

Apfel-Orangen-Creme

Wein weiss:
Terre Alte 2010 (Merlot) von Gialdi SA Mendrisio

Wein rot:
Zweigelt CS 2009 von Aumann KG Österreich

Auf gutes Gelingen und en Guete!
Gruppe B: Peter Lüthi, Peter Lauber und Peter Gärtner
René Mathys ist auf dem Weg zur Genesung und lässt alle herzlich grüssen.

Ingwer – Karotten - Süppchen

Mengen für 4 Personen:

30	gr frischer Ingwer
1	mittelgrosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
800	gr Rüebli
1	EL Öl
2	Würfel Gemüsebouillon
1	dl Schlagrahm
5	EL Orangensaft
½	Bund Schnittlauch

Salz, weisser Pfeffer, 1 Prise Zucker
Ev. einige Chips für die Garnitur.



Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Rüebli rüsten, grob zerkleinern. Alles im heissen Öl kurz andünsten. 8 dL Wasser und 2 Würfel Gemüsebouillon begeben, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Suppe pürieren. Schlagrahm begeben, aufkochen, abschmecken. Anrichten mit Schnittlauch und Chips garnieren.

Wintersalat mit gerösteten Macadamia-Nüssen an Avocado-Vinaigrette

Menge für 4 Personen

50	g	Macadamia-Nüsse
600	g	Wintersalat
Zutaten für Salatsauce		
2		Avocado
4	EL	weisser Balsamico
4	EL	Olivenöl
2		fein gehackte Schalotten
1	TL	Zitronensaft
2	TL	Dijon Senf
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer aus der Mühle



Den Salat waschen und rüsten. Salatsauce dazu machen.

Die Avocado teilen und den Kern entnehmen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl, Schalotten, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer mischen und die Avocadowürfel damit übergiessen.

Macadamia-Nüsse fein hacken, bei mässiger Hitze rösten.

Salate anrichten, mit Salatsauce nappieren, Avocadowürfel darüberstreuen, Macadamia-Nüsse darüberstreuen.

Dörrfrucht - Hackbraten

Mengen für 4 Personen

Butter für die Form
100 g gemischte Dörrfrüchte, z.B. Birnen, Feigen und Pflaumen, klein geschnitten
2 EL roter Portwein
1 altbackenes Weggli, ca. 40 g, klein geschnitten
3 EL Milch
500 g Hackfleisch "Dreierlei"
1 Ei
1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben
1 EL Senf
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
einige Butterflocken
1 dl Portwein
1-2 dl Fleischbouillon



Zitronenmelissenblättchen zum Garnieren

Zubereitung

Die Dörrfrüchte mit dem Portwein mischen, zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Weggli in der Milch quellen lassen. Mit einer Gabel fein zerdrücken.

Fleisch mit der Wegglimasse, Ei, Zwiebel, Senf, Salz und Pfeffer von Hand zu einer feinen Masse kneten. Dörrfrüchte darunter mischen.

Aus der Fleischmasse einen ca. 20 cm langen Braten formen und in die ausgebutterte Form legen. Butterflocken darüber geben. Portwein und 1 dl Bouillon danebengiessen.

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen.

Den Hackbraten herausnehmen und vorsichtig tranchieren. Den Jus mit der restlichen Bouillon aufkochen, würzen und zum Braten servieren.

Apfel-Orangen-Creme



Zutaten für 2 Personen

- 1 Stück Orange
- 0.5 Stück Zitrone
- 25 g Zucker
- 2 Stück Apfel, gross, und säuerlich
- 1 dl Rahm

Zubereitung

Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen. Mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Schnitze schneiden. Zur Orangensaftmischung geben.

Die Apfelschnitze aufkochen, dann zugedeckt weich kochen. Nach etwa 1½ Minuten Garzeit 4–6 Apfelschnitzchen mit einer Gabel sorgfältig herausheben und für die Garnitur in einer kleinen Schüssel beiseitelegen; damit sie nicht austrocknen, mit Klarsichtfolie decken. Die restlichen Apfelschnitze so lange kochen lassen, bis sie praktisch zerfallen.

Die noch heißen Apfelschnitze mitsamt der Garflüssigkeit in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Apfelmus mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Mit dem Gummischaber unter das Apfelmus mischen. In 2 Gläsern oder Dessertschalen anrichten und mit den beiseitegelegten Apfelschnitzchen garnieren.